Instruções para a montagem e advertências para a manutenção

EX/60 4G - EX/60 4G AI - EX/60 4G AI AL

EX/70 5G AI TR - EX/70 5G AI AL TR

EX/70 5G AI TR FUND - EX/70 5G AI AL TR FUND

Manual de Instruções

EX/60 4G - EX/60 4G AI - EX/60 4G AI AL

EX/70 5G AI TR - EX/70 5G AI AL TR

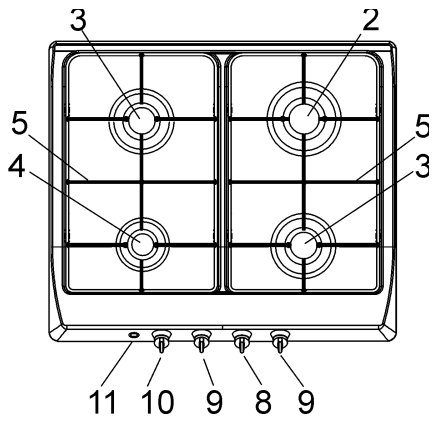
EX/70 5G AI TR FUND - EX/70 5G AI AL TR FUND

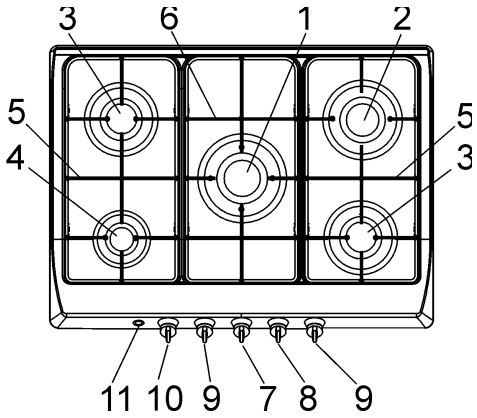
PT

COD. 04038EPTK (04038PTK) - 21.03.2006

DESCRIÇÃO DO APARELHO

TIPOS: EX/60 4G - EX/60 4G AI - EX/60 4G AI AL
EX/70 5G AI TR - EX/70 5G AI AL TR
EX/70 5G AI TR FUND - EX/70 5G AI AL TR FUND





1 Queimador Triplo Anel de 3100 kW
2 Queimador Rápido de 2800 kW
3 Queimador Semi-Rápido de 1750 kW
4 Queimador Auxiliar de 1000 kW
5 Grelha de Ferro Fundido de 2 Queimadores
6 Grelha de Ferro Fundido Central
7 Botão do Queimador 1
8 Botão do Queimador 2
9 Botão do Queimador 3
10 Botão do Queimador 4
11 Botão de acendimento eléctrico

UTILIZAÇÃO

1) QUEIMADORES

No painel de comandos e em cima de cada botão, há um esquema serigrafado onde se indica qual é o queimador comandado pelo botão em questão. Depois de ter aberto a torneira da rede ou da garrafa de gás, acenda os queimadores seguindo as instruções fornecidas abaixo:

- acendimento manual

Prima e gire o botão correspondente ao queimador a utilizar para a esquerda até à posição de Máximo (chama grande fig. 1) e aproxime um fósforo aceso perto do queimador.

- Acendimento eléctrico automático

Prima e gire o botão correspondente ao queimador a utilizar para a esquerda levando-o até à posição de Máximo (chama grande fig. 1) e prima o botão a fundo.

- Acendimento de queimadores equipados com termopar de segurança

No caso de queimadores equipados com termopar de segurança, deve-se girar o botão correspondente ao queimador a utilizar para a esquerda até à posição de Máximo (chama grande fig. 1) e até se aperceber uma ligeira paragem; nesta altura prima o botão e repita as operações indicadas anteriormente.

Uma vez efectuado o acendimento mantenha premido o botão por cerca de 10 segundos.

COMO UTILIZAR OS QUEIMADORES

A fim de obter o rendimento máximo consumindo o mínimo de gás, lembrámos que:

- é preciso utilizar recipientes adequados a cada tipo de queimador (veja a tabela abaixo e a fig. 2).
- Quando entre em ebulição, colocar o botão no Mínimo (chama pequena fig. 1).
- Utilize sempre recipientes com tampa.
- Utilize sempre recipientes com base plana.

Queimadores	*Potência W*	*Ø Recipientes (cm)*
Ultra- rápido	3100	24 ÷ 26
Rápido	2800	20 ÷ 22
Semi-rápido	1750	16 ÷ 18
Auxiliar	1000	10 ÷ 14

AVISOS:

- ***o acendimento dos queimadores com termopar de segurança só pode ser feito quando o botão estiver na posição de Máximo (chama grande fig. 1).***
- ***Em caso de corte de energia, os queimadores podem ser acesos com fósforos.***
- ***Durante o uso dos queimadores, certifique-se de que os cabos dos recipientes estejam colocados da maneira correcta. É preciso manter as crianças afastadas do aparelho. Durante a cozedura de alimentos com óleo e gordura, facilmente inflamáveis, o utilizador não deve afastar-se do aparelho.***
- ***Não utilize nebulizadores perto do aparelho quando este estiver a funcionar.***
- ***Se a placa de cozinhar possuir tampa, os eventuais resíduos provocados por transbordamentos ou outros tipos de acumulação sobre esta deverão ser removidos antes de a fechar. Se o aparelho estiver munido de uma tampa de vidro, esta pode explodir se for aquecida. Apague todos os queimadores antes de fechar a tampa.***

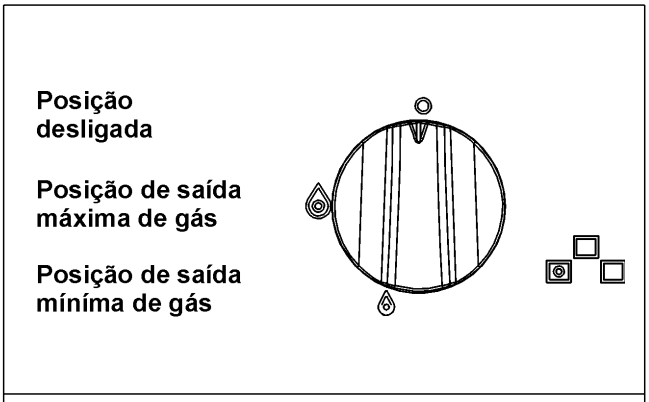


FIG. 1

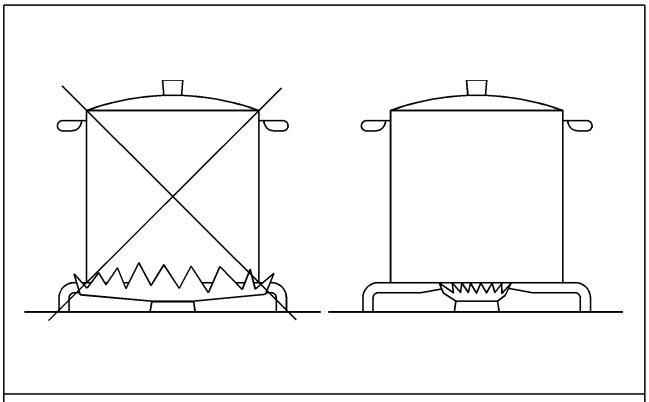


FIG. 2

UTILIZAÇÃO

NOTAS:

a utilização dum aparelho de cozinhar a gás produz calor e humidade no local onde está instalado, portanto, é necessário garantir uma boa ventilação do local, mantendo as aberturas da ventilação natural desobstruídas (fig. 3) e activando o dispositivo de ventilação mecânico (ver. fig. 4 e fig. 5).

No caso de utilização intensa e prolongada do aparelho, poderá ser necessário uma ventilação suplementar, como por exemplo a abertura duma janela ou uma ventilação mais eficaz, com o aumento da potência da aspiração mecânica, se esta existir.

(*) ENTRADA DE AR DE 100 cm² DE SECÇÃO MÍNIMA (PARÁGRAFOS 5 E 6)

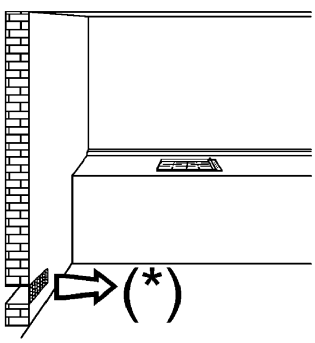


FIG. 3

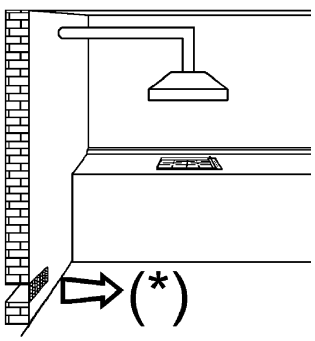


FIG. 4

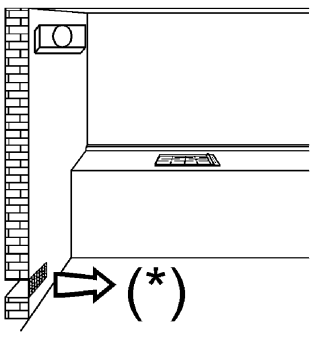


FIG. 5

LIMPEZA

2) MESA DE TRABALHO

Para manter a superfície da mesa brilhante, é muito importante que seja lavado periodicamente com água morna e sabão, bem enxaguado e seco. Da mesma maneira devem ser lavadas as grelhas esmaltadas, as tampas esmaltadas "C" e cabeças dos queimadores "T" (veja fig. 6).
A limpeza deve ser efectuada quando o placa de cozinhar e os componentes não estiverem quentes e nunca use esponjas metálicas, produtos abrasivos em pó ou spray corrosivos. Nunca deixe em contacto com o esmalte, durante muito tempo, vinagre, café, leite, água salgada, sumo de limão ou de tomate.

AVISOS

Ao remontar os componentes respeite as seguintes recomendações:

- ***antes de colocar as cabeças dos queimadores "T", é indispensável verificar se os furos estão desentupidos.***
- ***Verifique se a tampa esmaltada "C" (fig. 6) está posicionada correctamente na cabeça do queimador. Para ter certeza desta condição a tampa posicionada sobre a cabeça do queimador deve estar perfeitamente estável.***
- ***A posição exacta da grelha é definida pelos cantos arredondados que deverão ser colocados no bordo lateral da placa.***
- ***Se for difícil abrir ou fechar alguma torneira, não a force e peça a intervenção da assistência técnica.***
- ***Não utilize jatos do vapor para a limpeza do equipamento.***

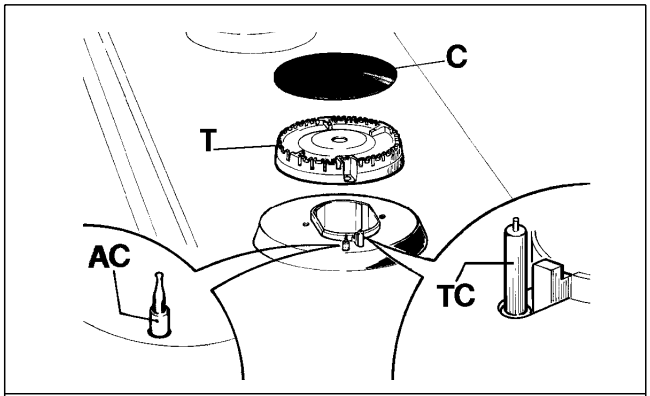


FIG. 6

INSTALAÇÃO

NOTAS TÉCNICAS PARA INSTALAÇÃO

Na instalação, todas as regulações, transformações e manutenções mencionadas nesta parte devem ser executadas exclusivamente por pessoal qualificado, isto é, detentores das licenças exigidos pelo Decreto-Lei 263/89.

Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos, pelos quais o Fabricante não pode ser considerado responsável.

Os dispositivos de segurança e de regulação automática do aparelho, durante a sua vida útil, só poderão ser modificados pelo fabricante ou pelo fornecedor devidamente autorizado.

3) COLOCAÇÃO DA PLACA

Depois de retirar a embalagem externa e interna das diversas partes soltas, verifique se a placa está em ordem. Em caso de dúvidas, não utilize o aparelho e dirija-se a pessoal qualificado.

Os elementos que compõem a embalagem (papelão, sacos, esferovite expandido, pregos...) não devem ser deixados ao alcance de crianças, pois são fontes potenciais de perigo.

Faça uma abertura para o encaixe no plano do móvel de encastre respeitando as dimensões indicadas na fig. 7, certificando-se de que sejam respeitadas as dimensões críticas do espaço no qual o aparelho deverá ser instalado (veja fig. 7 e 8).

O aparelho é classificado como classe 3, sendo portanto sujeito a todas as disposições previstas pelas normas que se referem a estes tipos de aparelhos.

4) FIXAÇÃO DA PLACA

A placa está equipada com uma junta especial cuja finalidade é evitar qualquer infiltração de líquido no móvel. Para aplicar esta junta correctamente, siga à risca as instruções fornecidas abaixo:

- destaque as fitas da junta do seu suporte tomando cuidado para que a protecção transparente permaneça aderida na junta.
- Vire a placa e posicione o lado adesivo da junta "E" correctamente (fig. 9) sob o bordo da placa de forma que o lado externo da junta fique perfeitamente encaixada no bordo perimétrica externa da placa. As extremidades das fitas devem encaixar-se sem ficarem sobrepostas.
- Faça com que a junta fique colada na mesa de forma uniforme e segura, pressionando-a com os dedos, retire a fita de papel que protege a junta e coloque a placa na abertura feita no móvel.
- Fixe-o através das respectivas a braçadeiras "S", tendo o cuidado de introduzir a parte saliente na abertura "H", localizada no fundo, e aparafusando o parafuso "F" até bloquear an braçadeira "S" no tampo (ver fig. 10).
- A eventual parede (esquerda ou direita) que ultrapassa, em altura, a bancada deverá encontrar-se a uma distância mínima do intervalo, tal como indicado na coluna e na tabela.

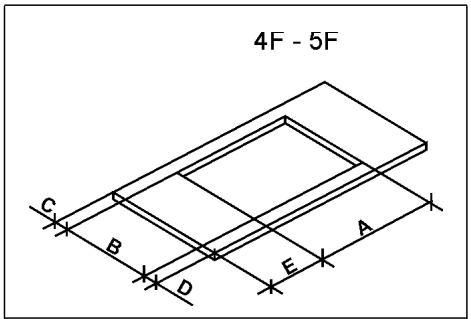


FIG. 7

MEDIDAS A RESPEITAR (mm)

	A	B	C	D	E
4F	553	473	67.5	59.5	100 min.
5F	553	473	67.5	59.5	175 min.

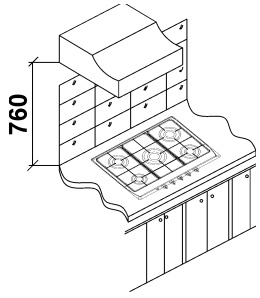


FIG. 8

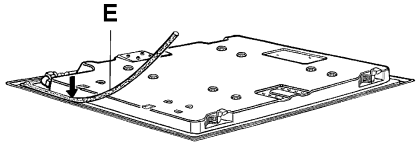


FIG. 9

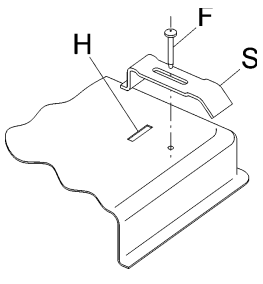


FIG. 10

INSTALAÇÃO

RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES PARA A INSTALAÇÃO

Advertimos o instalador que a altura das eventuais paredes laterais não deve superar o plano de trabalho. Para além disso, a parede traseira e as superfícies adjacentes e à volta do plano devem ser resistentes a um excesso de temperatura de 65 K.

A substância que cola o laminado plástico no móvel deve resistir a temperaturas não inferiores a 150°C para evitar a descolagem do revestimento.

A instalação do aparelho deve ser feita em conformidade com as normas em vigor.

Este aparelho não está ligado a um dispositivo de eliminação dos produtos de combustão. Portanto, este deve ser ligado de acordo com as regras de instalação acima mencionadas.

Deve se prestar uma atenção especial nas disposições em matéria de ventilação e arejamento indicadas a seguir.

5) VENTILAÇÃO DOS LOCAIS

Para que o aparelho funcione correctamente, é indispensável que o local de instalação seja permanentemente ventilado. A quantidade de ar necessária é a exigida pela combustão regular do gás e pela ventilação do local, cujo volume não poderá ser inferior a 20 m^3. O ar deve entrar naturalmente por via directa através de aberturas permanentes, que atravessam a parede do local a ventilar, alcançando o lado exterior com uma secção mínima de 100 cm^2 (veja fig. 3).

Estas aberturas devem ser feitas de forma que não possam ser obstruídas.

Admite-se também a ventilação indirecta mediante retirada de ar dos locais contíguos ao local a ventilar, em completa conformidade com a Norma NP-1037.

6) POSIÇÃO E VENTILAÇÃO

Os aparelhos para cozinhar a gás devem sempre libertar os produtos da combustão por meio de exaustão ligada a chaminés ou directamente ao exterior (veja fig. 4). Caso não exista a possibilidade de aplicação de exaustão, admite-se o uso de um ventilador eléctrico instalado na janela ou numa parede que dê para o exterior, o qual deverá funcionar junto com o aparelho (veja fig. 5), desde que a Norma NP-1037 em matéria de ventilação seja respeitadas.

INSTALAÇÃO

7) LIGAÇÃO DO GÁS

Antes de efectuar a ligação do aparelho, certifique-se de que os dados indicados na etiqueta de características que está situada na parte inferior da placa, sejam compatíveis com os dados da rede de distribuição de gás.

Uma etiqueta imprimida na página 31 deste manual e uma aplicada na parte inferior da caixa, indica as condições de regulação do aparelho: tipo de gás e pressão.

Quando o gás for distribuído por meio de canalização, o aparelho deverá ser ligado à instalação de condução de gás:

- o com o tubo metálico rígido de aço, cujas junções deverão ser feitas por meio de conexões roscadas segundo a norma UNI-ISO 7/1.
- o Com tubo de cobre, cujas junções deverão ser feitas por meio de conexões com vedação mecânica.
- o Com tubo flexível de aço inoxidável de parede contínua, com extensão máxima de 2 metros e juntas de vedação.

Quando o gás for fornecido directamente por uma garrafa, o aparelho, fornecido com um regulador de pressão segundo as normas em vigor, deverá ser ligado:

- o com tubo de cobre, cujas junções deverão ser feitas por meio de conexões com vedação mecânica.
- o Com tubos flexíveis de aço inoxidável de parede contínua, com extensão máxima de 2 metros e juntas de vedação. Aconselha-se a aplicar no tubo flexível o adaptador especial, que pode ser encontrado com facilidade no comércio, para facilitar a ligação com o porta-borracha do regulador de pressão montado na garrafa.

Terminada a ligação, certifique-se da total ausência de fugas por meio de uma solução com sabão, sem jamais fazer uso de uma chama.

AVISOS:

recorda-se que a conexão de entrada de gás do aparelho é roscada 1/2" gás cilíndrico macho segundo a norma UNI-ISO 228-1.

- O aparelho está em conformidade com as prescrições das seguintes Directivas Europeias:

CEE 90/396 + 93/68 relativas à segurança do gás.

INSTALAÇÃO

8) LIGAÇÃO ELÉCTRICA

A ligação eléctrica deve ser efectuada em conformidade com as normas e disposições legais em vigor.

Antes de efectuar a ligação, verifique se:

- a capacidade eléctrica da instalação e das tomadas de corrente são adequadas à potência máxima do aparelho (veja etiqueta de características aplicada na parte inferior da caixa).
- A tomada da instalação possui uma ligação à terra eficaz em conformidade com as normas e as disposições legais actualmente em vigor. Declina-se qualquer responsabilidade pelo não cumprimento destas disposições.

Quando a ligação à rede de alimentação for feita por meio de tomada:

- aplique no cabo de alimentação "C", se não a possuir (veja fig. 11), uma ficha normalizada adequada à carga indicada na etiqueta de características. Efectue a ligação dos pequenos cabos conforme indicado no esquema da fig. 11 e respeitando todos os avisos enumerados a seguir.

Letra L (fase) = cabo castanho;

letra N (neutro) = cabo azul;

símbolo de ligação à terra ⏚ = cabo verde-amarelo.

- O cabo de alimentação deve ser colocado de forma a não alcançar em nenhum ponto uma temperatura superida a 75K.
- Para a ligação, não utilize reduções, adaptadores ou derivadores pois estes poderiam provocar contactos falsos com consequentes riscos de sobreaquecimento.

Quando a ligação for feita directamente na rede eléctrica:

- entre o aparelho e a rede, instale um interruptor omnipolar dimensionado para a carga do aparelho, com abertura mínima entre os contactos de 3 mm.
- Lembre-se que o cabo de ligação à terra não deve ser interrompido pelo interruptor.
- Em alternativa, a ligação eléctrica também poderá ser protegida por interruptor diferencial de alta sensibilidade.

Recomenda-se que o cabo terra verde-amarelo seja ligado a uma instalação de terra eficaz.

AVISOS:

adverte-se o instalador que o aparelho misto é do tipo Y. Para além disso, a parede traseira e as superfícies adjacentes e à volta do plano devem ser resistentes a um excesso de temperatura de 65 K.

Todos os nossos aparelhos foram projectados e construídos segundo as normas europeias EN 60 335-1 e EN 60 335-2-6 e sucessivas modificações.

O aparelho está em conformidade com as prescrições das Directivas Europeias:

- ***CEE 89/336, 92/31 e 93/68 referentes à compatibilidade electromagnética.***
- ***CEE 73/23 e 93/68 referentes à segurança eléctrica.***

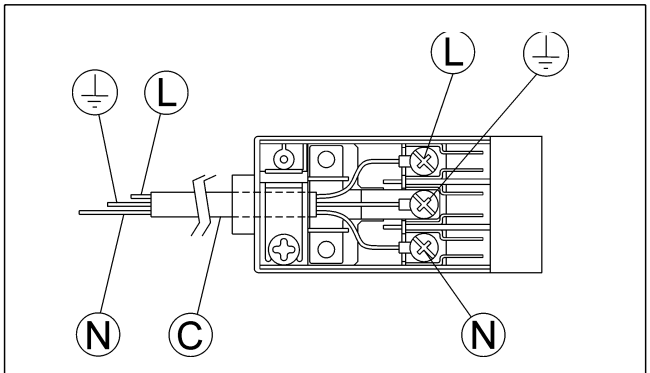


FIG. 11

REGULAÇÕES

Antes de efectuar qualquer regulação, desligue o aparelho da tomada de corrente.
No final das regulações ou das pré-regulações, as eventuais lacragens deverão ser restabelecidas pelo técnico.
Nos nossos queimadores, a regulação do ar primário não é necessária.

9) TORNEIRAS

Regulação do "Mínimo":

- acenda o queimador e gire o botão até à posição de "Mínimo" (chama pequena fig. 1).
- Retire o botão "M" (fig. 12) da torneira, o qual está fixado por simples pressão no veio da mesma.
- Introduza uma pequena chave de parafusos "D" no furo "C" (fig. 12) e gire para direita ou esquerda o cone de estrangulamento até que a chama do queimador esteja regulada no "Mínimo".

Assegure-se de que a chama não se apaga quando se passa bruscamente do "Máximo" para o "Mínimo".

Esta regulação só pode ser feita com queimadores que funcionem a G20, enquanto que com os queimadores que funcionam a G30 ou a G31 o parafuso deve ser bloqueado até ao fim (sentido horário).

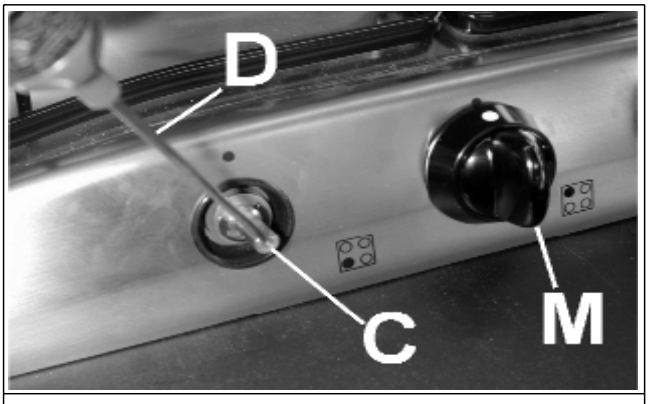


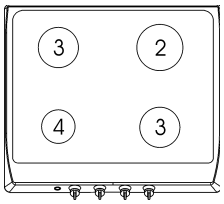
FIG. 12

TRANSFORMAÇÕES

10) SUBSTITUIÇÃO DOS INJECTORES

Os queimadores são adaptáveis aos vários tipos de gases se montarem os injectores correspondentes ao gás de utilização. Para realizar esta operação, é necessário retirar as tampas dos queimadores e, com uma chave recta "B", desatarraxar o injector "A" (veja fig. 13) e substituí-lo por um injector correspondente ao gás de utilização.
Aconselha-se a prender o injector firmemente.
Depois de ter efectuado as substituições, o técnico deverá efectuar a regulação dos queimadores conforme explicado no parágrafo 10, lacrar os eventuais órgãos de regulação ou pré-regulação e aplicar no aparelho, em substituição ao existente, a etiqueta que corresponde à nova regulação do gás efectuada no aparelho. Esta etiqueta está contida no envelope dos injectores de substituição.
A bolsa que contém os injectores e as etiquetas pode vir incluída com o equipamento. Em alternativa, pode encontrá-la num centro de assistência autorizado.
Para uma maior comodidade do instalador, indicamos na tabela os débitos, os débitos termicos dos queimadores, o diâmetro dos injectores e a pressão de exercício para os vários gases.

DISPOSIÇÃO DOS QUEIMADORES



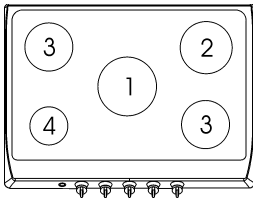


TABELA ESPAÑA / PORTUGAL

QUEIMADORES		GÁZ	PRESSÃO DE EXERCÍCIO	DÉBITO TÉRMICA		DIÂMETRO DO INJECTOR	DÉBITO TÉRMICA (W)		BY PASS
N°	DENOMINAÇÃO		mbar	g/h	l/h	1/100 mm	MIN.	MAX.	1/100 mm
1	TRIPLO ANEL	G 30 - BUTANO G 31 - PROPANO G 20 - NATURAL	28 - 30 37 20	225 222	 295	90 90 121 Y	1400 1400 1400	3100 3100 3100	62 62 reg.
2	RÁPIDO	G 30 - BUTANO G 31 - PROPANO G 20 - NATURAL	28 - 30 37 20	204 200	 267	83 83 117 S	800 800 800	2800 2800 2800	45 45 reg.
3	SEMI -RÁPIDO	G 30 - BUTANO G 31 - PROPANO G 20 - NATURAL	28 - 30 37 20	127 125	 167	65 65 97 Z	500 500 500	1750 1750 1750	35 35 reg.
4	AUXILIAR	G 30 - BUTANO G 31 - PROPANO G 20 - NATURAL	28 - 30 37 20	73 71	 95	50 50 72 X	400 400 400	1000 1000 1000	30 30 reg.

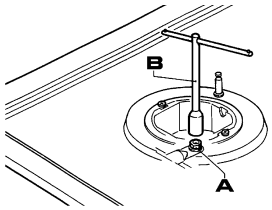


FIG. 13

MANUTENÇÃO

Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, desligue o aparelho das redes de alimentação eléctrica e de gás.

11) SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES

Para substituir os componentes colocados dentro doa placa, é preciso retirá-lo do móvel, virá-lo, desatarraxar os parafusos “V” e remover a caixa (veja fig. 14).

Depois de executar as operações indicadas acima, é possível substituir os queimadores (fig. 15), as torneiras (fig. 16) e os componentes eléctricos (fig. 17).

Aconselha-se a trocar a junta “D” todas as vezes que substituir uma torneira a fim de garantir uma vedação perfeita entre o corpo e a conduta.

Lubrificação das torneiras (veja fig. 18 - 19)

Se o manejo de uma torneira se tornar difícil, efectue a sua lubrificação conforme as instruções a seguir:

- desmonte o corpo da torneira.
- Limpe a calote e o seu alojamento com um pano molhado em solvente.
- Lubrifique ligeiramente a calote com o lubrificante apropriado.
- Introduza a calote, gire-a várias vezes, torne a retirá-la, remova o lubrificante excedente e assegure-se de que as passagens do gás estejam desobstruídas.
- Torne a montar todas as peças seguindo a ordem inversa da usada na desmontagem.
- O controlo da ausência de fugas deve ser efectuado por meio de água e sabão. ***A utilização de uma chama é proibida.***

Para facilitar o trabalho do responsável pela manutenção, reproduzimos uma tabela com os tipos e as secções dos cabos de alimentação e a potência dos componentes eléctricos.

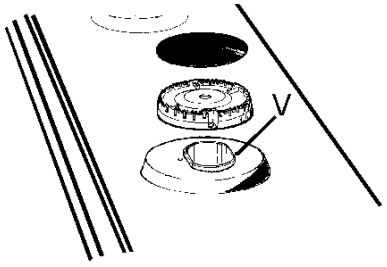


FIG. 14

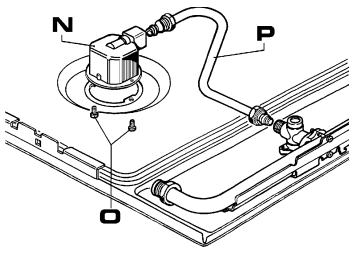


FIG. 15

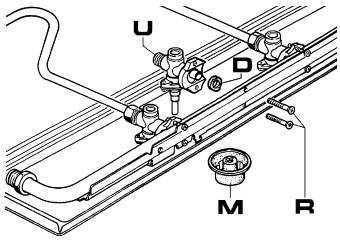


FIG. 16

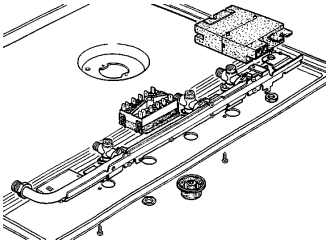


FIG. 17

FIG. 18

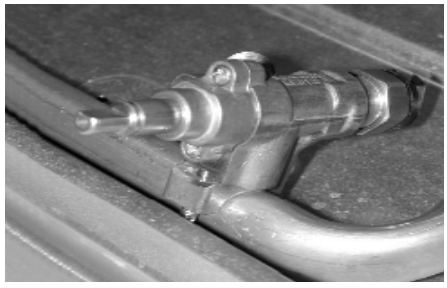


FIG. 19

MANUTENÇÃO

TIPOS E SECÇÕES DOS CABOS DE ALIMENTAÇÃO

TIPO DE PLACA	TIPO DE CABO	ALIMENTAÇÃO MONOFÁSICA
Placa a gás	H05 RR - F	Secção 3 x 0.75 mm^2

ATENÇÃO!!!
Em caso de substituição do cabo de alimentação, o instalador deverá manter o condutor de terra mais comprido em relação aos condutores de fase (veja fig. 20). Para além disso, deverá respeitar as indicações do parágrafo 8.

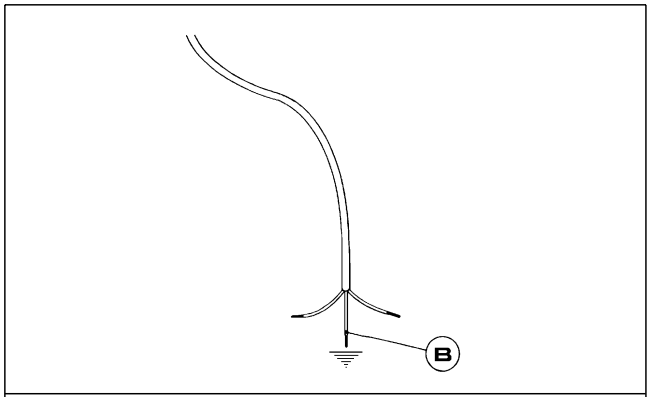


FIG. 20

DADOS TÉCNICOS INDICADOS NA ETIQUETA DE CARACTERÍSTICAS

ESPAÑA / PORTUGAL

4 QUEIMADORES

CATEGORIA = II_{2H3+}

G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANO = 37 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gas Natural = 7.3 kW
Σ Qn GPL = 531 g/h

TENSÃO = 230 - 240 V~
FREQUÊNCIA = 50/60 Hz

5 QUEIMADORES

CATEGORIA = II_{2H3+}

G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANO = 37 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gas Natural = 10.40 kW
Σ Qn GPL = 756 g/h

TENSÃO = 230 - 240 V~
FREQUÊNCIA = 50/60 Hz

DADOS TÉCNICOS DA REGULAÇÃO DE GÁS DO APARELHO

Este aparato debe ser montado conforme a los reglamentos vigentes y utilizado solamente en un ambiente adecuadamente aireado.
Antes de installar o utilizar el aparato, consultar los manuales de instrucción.
Este aparato está regulado para funcionar a

G 30 – "p" 28-30 mbar
G 31 – "p" 37 mbar

Para otro tipo de gas proceder como descrito en el libro de instrucciones.

Este aparelho deve ser instalado em conformidade com as normas de seguranca em vigor e usado somente num ambiente dotado de adequada ventilacao.
Antes de proceder a instalacao e ao uso do aparelho, consultar os respectivos manuais de instrucoes. Este aparelho esta regulado para funcionar con

G 30 – "p" 28-30 mbar
G 31 – "p" 37 mbar

Para outro tipo de gas proceder como indicado nas indicacoes para instalacao e uso.

COD. 0030215 - 04/01

ASSISTÊNCIA TÉCNICA E PEÇAS DE REPOSIÇÃO

Antes de sair da fábrica, este aparelho foi testado e regulado por pessoal técnico especializado para garantir os melhores resultados de funcionamento.
Qualquer reparação ou regulação sucessiva que se tornar necessária deverá ser efectuada com o máximo cuidado e atenção, por possoal qualificado.
Por este motivo, aconselhamos sempre contactar o Concessionário onde o aparelho foi comprado ou ao nosso Centro de Assistência mais próximo, especificando a marca, o modelo, o número de série e o tipo de problema do seu aparelho. Estes dados estão contidos na etiqueta situada na parte traseira do aparelho aplicada na caixa de embalagem e no paìnel frontal inferior interno.
Estas informações permitem que o assistente técnico providencie as peças de reposição adequadas e garanta consequentemente uma assistência rápida e específica. Aconselhamos transcrever estes dados de modo que os mesmos estejam sempre à disposição:

MARCA: .....
MODELO: .....
SÉRIE: .....

TEKA GROUP

COUNTRY	CITY	COMPANY	CC	PHONE	FAX
Austria	Wien	KÜPPERSBUSCH GES.M.B.H.	43	1 - 86680-20	1 - 86680-82
Chile	Santiago de Chile	TEKA CHILE S.A.	56	2 - 273.19.45	2 - 273.10.88
China	Shanghai	TEKA CHINA LTD. (SHANGHAI OFFICE)	86	21 - 6272 - 6800	21 - 6272 - 6149
Czech Republic	Brno	TEKA-SWIAG S.R.O.	42	05 - 4921 - 0478	05 - 4921 - 0479
France	Paris	TEKA FRANCE SARL	33	1 - 48.91.37.88	1 - 48.91.29.73
Greece	Athens, Greece	TEKA HELLAS A.E.	30	1 - 976.02.83	1 - 971.27.25
Hong Kong	Hong Kong	TEKA CHINA LIMITED	852	2865 - 7336	2861 - 2507
Hungary	Budapest	TEKA HUNGARY KFT.	36	1 – 311.58.03	1 – 311.58.05
Indonesia	Jakarta	P.T. TEKA BUANA	62	21 – 39052 -74	21-39052 -79
Malaysia	Kuala Lumpur	TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA)	60	3 – 762.01.600	3 – 762.01.626
Mexico	Mexico D.F.	TEKA MEXICANA S.A. DE C.V.	52	5 - 762.04.90	5 – 762.05.17
Poland	Warszawa	TEKA POLSKA SP Z O.O.	48	22 - 652.18.94	22 - 850.12.48
Portugal	Ilhavo	TEKA PORTUGUESA LTDA.	351	234.32.95.00	234.32.54.57
Singapore	Singapore	THIELMANN TEKA PTE. LTD.	65	734.24.15	734.68.81
Thailand	Bangkok	TEKA (THAILAND) CO. LTD.	66	2 - 693.32.37/41	2 - 693.32.42
The Netherlands	Amsterdam	TEKA BV	31	23 - 565.73.99	23 - 565.03.96
Turkey	Istanbul	TEKA TEKNIK MUTFAK A.S.	90	212 - 274.61.04	212 - 274.56.86
U.K.	Abingdon	TEKA PRODUCTS (UK) LTD.	44	1235 - 86.19.16	1235 - 83.21.37
Venezuela	Caracas	TEKA ANDINA, S.A.	58	2 - 291.28.21	2 - 291.28.25

KÜCHENTECHNIK

TEKA PORTOGUESA LTDA.
Estrada de Mota, Apart. 33
3834 - 909 Ilhavo
Tel.: 351 234329500
Fax: 351 234325457
http:// www.teka.pt
sacliente@teka.pt

Teka küchentechnik GmbH
Sechsheldener Str. 122
35708 Haiger (Germany)
Tel.: 49 – 2771 814110
Fax: 49 – 2771 814110
http://www.teka.net